

FINE DRINK

美酒通信 DRINK GUIDE

2010 ISSUE 02



FINE DRINK
善水文化



首席顾问 Chief Consultant / 监制 Executive Producer:
钟正道 Thomas CHUNG

出版人 Publisher: 苏岚岚 Lancat SU
主编 Editor in Chief: 王见平 Bobo] WONG
创意总监 Creative Director: 1989 / 美术编辑 Art Editor: 火柴、彤虹、Yan
摄影 Photo: 杨纯 Eason / 西门 Simon LEE

执行 Execute:
周保言 Bowie ZHOU / 余小毛 Jerry YU

翻译 Translator:
余盈 Yuyu / 余小毛 Jerry YU / 王见平 Bobo]

英文顾问 English Consultant:
Petter Guy

顾问 Consultant:
李德美 Demei LI / 刘钜堂 Jason LAU / 陈千浩 Qianhao CHEN /
陈匡民 Vivien CHEN / 刘伟民 Ronny LAU / Luis HEREDIA

BEIJING 驻北京代表: 郭小懒 Elveliu GUO
SHANHA1 驻上海代表: 林殿理 Denis LIN
TAIWAN 驻台湾代表: 陈匡民 Vivien CHEN
HONGKONG 驻香港代表: 刘伟民 Ronny LAU
MACAU 驻澳门代表: 余盈 Yuyu
CHILE 驻智利代表: Hernan MAINO
FRANCE 驻法国代表: 郑方园 Jasmine ZHENG
AUSTRALIA 驻澳洲代表: 雪芬 Shiris

鸣谢图片提供
ICEX, PIX of Spain, Vini Portugal, Armagnac, Les Photos Du
Cognac, HINE, Inter-Rhône, CIVA, Poonawatta Estate
图片与文字版权归作者所有, 未经作者允许, 不得转载或发布电子版本。

FINE DRINK 善水文化策划出品
www.fine-drink.com
mail@fine-drink.com

美酒通信

WINE GUIDE



There are too many wines in the world for us to taste. The wines we recommending here are small part of the wines in the market. Nowadays, many wines in the market are fault for certain reasons. We have some fault wines in our tasting as well. Life is too short to taste fault wine. If we have the ability to judge the wine more pleasantly.

在法国、意大利、澳大利亚等等这些葡萄酒产国旅行时，经常会购买当地出版的葡萄酒推荐小手册，通常是像电话黄页一样，满满的都是酒庄的地址、电话、酒款信息，这些信息详尽的小册子成了本国人和外国人奔向酒庄找酒的指路图。

时到年底，许多葡萄酒杂志都用心地做酒款推荐，无论是 *Decanter* 还是 *Wine Spectator*，编辑们和专业人士们从几万甚至几十万款的品试中，挑选出他们觉得不错的葡萄酒。

《美酒通信》这一期的葡萄酒推荐，做得有点“心痛”，因为许多送过来参试的葡萄酒发生了不同程度的氧化，无独有偶，这段时间在参加葡萄酒活动的时候，遇到的坏酒也特别多，每逢这种时刻，总是默默在心里向农民道歉，对不起他们辛苦一年的成果。

有人曾说过，假设你可以活到一百岁，那么从今天开始，每天开一款酒，这一辈子都不可能喝完世界上的葡萄酒，可见葡萄酒款之多，不是葡萄酒推荐书可囊括的。

我们推荐的酒款，只是银河系里一朵小小星云，最终还是要学会辨识酒好酒坏，这样才能自由地享受口欲之欢！

FINE DRINK



独特葡萄酒
Unique Wine



FINE DRINK



FINE DRINK ISSUE 02 主题:《你所不知道的葡萄酒》

沿着我们的路线,逐一向新认识的葡萄酒、新朋友 Say Hi!

Contents



2010:Autumn ISSUE 02



08

Sparkling, bubble bubble...
来杯起泡酒爽一下!



16

Floral & Fruity, Fall in Love
情迷花果香



26

Wine List for Autumn
秋季推荐



36

New Friends...Cheers!
这些波特酒,你知道了么?



42

Restaurant & Bar
环球餐饮推荐







善水文化葡萄酒专业课程实况花絮

文 / Boba | 图 / 杨纯

善水文化葡萄酒与烈酒文化研究中心第一届和第二屆的葡萄酒专业课程（初级班），已经在7月与9月顺利举行了。这两届课程的学员大部分是广东、广西和上海的葡萄酒进口商、经销商以及终端零售商，也有一些专门请假来上课的葡萄酒爱好者——有从事生化科研的科学家、媒体工作者和公职人员。

许多学员是慕钟正道老师的大名而来。钟老师从事饮料科学研究20多年，是著名的国际葡萄酒讲师，自1995年开始，受台湾地区各大院校与法国食品协会（SOPEXA）邀请担任培训导师，十多年来为海峡两岸栽培了不少葡萄酒专业讲师与从业人员，桃李满天下。为了保证教学质量和互动性，善水文化主张小班教学，因此每一期课程的学员人数都控制在24人之内。

课程内容包括了葡萄酒的分类及特点，世界葡萄酒带与主要葡萄酒产国分布；主要葡萄品种辨识，品酒的艺术；葡萄种植与酿造；葡萄酒专业选酒和专业侍酒及实际操作；法国葡萄酒及分级制度；葡萄酒与美食搭配的艺术。钟老师的讲授方式既生动又深刻，深入浅出，让大家不知不觉地投入其中。最后一节的餐酒搭配课程，我们还为大家准备了挪威烟熏三文鱼、芝士蛋糕与新鲜的小番茄，理论与体验相结合，大家都记住了这三类食物该如何搭配了。

吃饱了就有力气考试了。考试在最后一天课程完结之后进行，内容分为基础笔试与盲品两部分。对于考试，大家都比较紧张，据说还有同学在前一晚复习到凌晨1点钟的。对此，钟老师总是笑眯眯地说：“只要认真听课了，考试肯定没有问题的。”

通过考试的学员都能够获得“FINE DRINK Education”的证书。学员们都以从钟老师手上接过证书为目标，听说一家送了多位同事来学习的酒业公司已经把证书全挂在店内最光亮的一面墙上了。



FINE DRINK Education



Sparkling, bubble bubble...

来杯起泡酒爽一下!

文 / Lancat, Bobo | 图 / Inter-Rhône, 杨纯、西门







看到欢腾的气泡就让人兴奋，所以起泡酒总是在挑情逗绪的时候启用。“乒！乒！乒！”软木塞飞出来，心情就开始激动起来了！

有一公职朋友，每逢部门开会前，都会先准备好几箱起泡酒，趁大家未发言前漱漱口、挑动情绪，待会议开至一半，大家已经纷纷畅所欲言，每一次开会总是收获颇丰，该说的都说出来了，不该说的也没有藏住。

所以，起泡酒是一款相当不赖的酒款！

很多人疑惑起泡酒里的泡泡是从何而来，是否和可口可乐里的泡泡如出一辙？

也有很多人疑问，香槟和起泡酒有甚区别？

简单来说，法国人立下了法律把一个叫香槟的地方出产的起泡酒冠上了“香槟”的名字，同时也用法律规定了香槟区出产的“香槟”要用指定的葡萄品种和酿酒方式，指定的3种葡萄是霞多丽（Chardonnay）、黑品乐（Pinot Noir）、莫

尼耶品乐（Pinot Meunier），指定的酿酒方式是瓶内二次发酵。

出了香槟区，起泡酒就丰富多彩啦！每个产区各有自己的酿酒品种，起泡酒酿造的方法包括香槟酿造法（Méthode Champenoise，也称瓶内二次发酵酿造法）、瓶内发酵（Bottle Fermented）、乡村祖传酿酒法（Méthode Rurale）、槽内二次发酵法（Cuve Close/Charmat or Tank Method）、迪城酿酒法（Méthode Dioise）、加雅克酿酒法（Méthode Gillaçoise）、俄罗斯连续流动式酿制法（Russian Continuous Flow）、二氧化碳注入法（Carbonation /CO₂）。许多起泡酒也会采用香槟酿造法来酿造。如果盲品，你能在一群香槟中挑出在香槟区之外用霞多丽葡萄、采用香槟酿造法酿的起泡酒吗？不妨下次试试看。

倒是先了解一下举起一杯起泡酒要如何品鉴。

通常气泡柱丰富、气泡细腻细小的起泡酒更加生龙活虎，酿酒工艺也较为优异；和白葡萄酒一样，起泡酒也需要优异的酒酸来支撑，好酒酸就是好脊梁，因此，下次尝试起泡酒的时候，请留意是否会口齿生津呢！







Arrogant Frog Sparkling Pink Vins Mousseux 傲蛙粉红起泡酒

产国与产区 法国朗格多克 Languedoc, France
葡萄品种 西拉 Syrah, 哥海娜 Grenache, 神索 Cinsault
市场价格 RMB 181
品酒时间 2010-8-26
品酒地点 善水品酒室
代理商 格兰阁 Grandgle
品酒笔记 漂亮的洋葱皮颜色, 明亮干净; 淡雅的乳香, 酵母气息明显, 还有梅子、李子等红色水果香气; 入口活泼, 酸度高, 微甜, 收结干净、干爽。



Blason Crémant De Bourgogne Réserve 勃艮地徽章天然珍藏白起泡酒

产国与产区 法国布根地 Bourgogne, France
葡萄品种 黑品乐 Pinot Noir, 霞多丽 Chardonnay, 阿里高特 Aligoté, 佳美 Gamay
市场价格 RMB 292
品酒时间 2010-8-26
品酒地点 善水品酒室
代理商 格兰阁 Grandgle
品酒笔记 清淡明亮的金黄色, 气泡丰富细腻, 气泡柱持久; 具有显著的青苹果、酵母与矿物气息, 还带有些柑橘类水果香气; 入口活泼新鲜, 酒酸充足、爽口, 收结干净, 余韵仍有青苹果气息。



Patrizi Moscato d'Asti 2009 阿斯蒂·莫斯卡托甜白 2009

产国与产区 意大利皮埃蒙特 Piemonte, Italy
葡萄品种 麝香 Moscato
市场价格 RMB 198
品酒时间 2010-8-26
品酒地点 善水品酒室
代理商 大沿海威尼斯红酒会
品酒笔记 浅浅的稻草黄色, 微微有绿光, 明亮; 具有优美宜人的荔枝、蜂蜜、太妃糖香气; 入口仍有荔枝、蜂蜜与姜花香味, 非常甜美, 酒酸足够平衡; 收结干净, 余韵清新。



Cuvée Duc-Royal 皇室汽泡酒

产国与产区 法国都兰 Touraine, France
葡萄品种 白玉露 Ugni Blanc
市场价格 RMB 175
品酒时间 2010-8-26
品酒地点 善水品酒室
代理商 广州盛世酒业 Saint Wine
品酒笔记 淡淡的黄色, 澄清透亮, 气泡丰富持久; 具有矿物、杨桃的气息和柑橘类水果的香气; 酒酸丰富, 在口腔中有矿物、苹果核与梨子气息, 收结颇为干净。



Pierlant Brut 飘浪天然起泡酒

产国与产区 法国夏朗德 Charentes, France
葡萄品种 博巴尔 Bobal
市场价格 RMB 168
品酒时间 2010-8-26
品酒地点 善水品酒室
代理商 兰泉酒业
品酒笔记 淡淡的金黄色, 隐约透出绿光, 气泡细腻; 具有明显的熟苹果、苏打饼与曲奇的香味, 酸度优异新鲜, 有矿物气息, 收结干净、有微微的苦。



Henkell Trocken Rosé NV 汉凯起泡桃红葡萄酒

产国与产区 德国 Germany
葡萄品种 黑品乐 Pinot Noir, 佳美 Gamay
市场价格 RMB 156
品酒时间 2010-8-26
品酒地点 善水品酒室
代理商 捷成贸易 Jepsen
品酒笔记 典型的鸛眼颜色, 干净明亮, 气泡丰富; 闻起来甜丝丝的, 有桃子与柠檬的香气; 入口干爽, 有微微的生桃子气味, 酒酸丰富, 收结有微微的苦感。





Rügers Club 鲁格士气泡酒

产国与产区 德国 Germany

葡萄品种 雷司令 Riesling

市场价格 RMB 108

品酒时间 2010-8-26

品酒地点 善水品酒室

代理商 顺德宝嘉利 Bogari

品酒笔记 稻草色中透出绿光，明亮干净，气泡丰富；具有蜂蜜、青苹果、姜花与酵母气息；入口活泼讨喜，有足够的酸度来平衡甜味，收结干净兼有微酸，是一款适合配餐的酒。



Conte Di Cavour Prosecco 凯富公爵普塞克起泡酒

产国与产区 意大利 Italy

葡萄品种 普塞克 Prosecco

市场价格 RMB 148

品酒时间 2010-8-26

品酒地点 善水品酒室

代理商 顺德宝嘉利 Bogari

品酒笔记 淡淡的金黄色，气泡细致，干净明亮；具有柠檬、芒果与青苹果香气，还有一点酵母气息；入口有清新的柠檬和苹果香，酒酸丰富，收结干净，余韵有热带水果气息。



Conte Di Cavour Brut 凯富公爵干型起泡酒

产国与产区 意大利 Italy

葡萄品种 黑品乐 Pinot Noir, 霞多丽 Chardonnay

市场价格 RMB 128

品酒时间 2010-8-26

品酒地点 善水品酒室

代理商 顺德宝嘉利 Bogari

品酒笔记 淡淡的金黄色，明亮干净，气泡丰富细腻；具有苹果与丰富的热带水果香气，还有些许面包香味；入口有青苹果与梨香，酒酸丰富，收结干脆、微热。



Conte Di Cavour Asti D.O.C.G. 凯富公爵阿斯第起泡酒

产国与产区 意大利阿斯蒂 Asti, Italy

葡萄品种 麝香 Moscato

市场价格 RMB 168

品酒时间 2010-8-26

品酒地点 善水品酒室

代理商 顺德宝嘉利 Bogari

品酒笔记 淡淡的稻草色带绿光，亮度显著，气泡丰富、细小；带有苹果与酵母气息，以及一些蜂蜜香气；入口清甜，口感丰郁，有充沛的酸度来平衡，收结干净、干爽。



Cardinale Lanata Moscato d'Asti D.O.C.G. 穆斯卡托阿斯第甜白

产国与产区 意大利阿斯蒂 Asti, Italy

葡萄品种 麝香 Moscato

市场价格 RMB 198

品酒时间 2010-8-26

品酒地点 善水品酒室

代理商 深圳夏桑园酒业 Sourceland Wines

品酒笔记 淡淡的金黄色，干净明亮，气泡细致；具有宜人的荔枝、姜汁、蜂蜜香气；入口后微小的气泡爆破加强了新鲜感，在口腔内有明显的姜汁与柚子皮香气，酸度丰富，收结干净、微甜。



Jacob's Creek Chardonnay Pinot Noir Sparkling 杰卡斯莎当妮黑品乐气泡酒

产国与产区 澳大利亚南部 South Australia

葡萄品种 霞多丽 Chardonnay, 黑品乐 Pinot Noir

市场价格 RMB 228

品酒时间 2010-8-26

品酒地点 善水品酒室

代理商 保乐力加中国 Pénat-Ricard China

品酒笔记 清澈透亮的淡黄色，隐约透出绿光，气泡丰富细腻；具有显著的青苹果与酵母气息；入口仍有青苹果的香气，酒酸优异，非常干净，收结带有微微的宜人的酸。